

White IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **146**
- SRM **4.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.5 kg (43.1%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 2.5 kg (43.1%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5.2%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.5 kg (8.6%) | 77 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Vic Secret | 60 g | 60 min | 19.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 30 g | 10 min | 13.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 10 min | 13.9 % |
| Na zimno | Vic Secret | 30 g | 7 dni | 19.2 % |
| Na zimno | Taiheke | 30 g | 7 dni | 6.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale K-97 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- ekstrakt początkowy - 13.5 BLG
ekstrakt końcowy - 3 BLG
5,7% alk
3 maj 2020, 17:57